



Sweet  
bakery

# Brioche Concept



# +33%

Creștere la nivel global a conversațiilor în  
mediul online despre BRIOCHE

SURSĂ: taste tomorrow always-on trend radar (2025 vs 2024)

# Brioche își face loc în inimile consumatorilor din tot mai multe colturi ale lumii.



# Nu doar varianta clasică, dar și cu cacao, ca diferențiere atât din punct de vedere la vizual, cât al gustului



# Sau de ce nu, în varianta cu cartofi pentru segmentul de burgeri

Chiflă cu cartofi



În era burgerilor,  
chifla cu cartof  
schimbă jocul



Chiflă cu fulgi de cartofi



# Soluțiile noastre





## EASY SOFT'R BRIOCHE PB CL

Soluție pentru producția de produse de brutărie de tip brioche & chiflele dulci, ce permite **eliminarea ouălor** și **reducerea parțială a grăsimii din rețetă**.

Formulă economică, savoare bogată!

Doză de utilizare: 10%

Ambalare: 15 kg

# Chifla de burger în care **cartoful** devine parte din poveste



## Gust:

- Echilibrat, cremos, de unt & fulgi de cartof



## Textură

- **Textură soft** specifică, cu **reziliență** superioară



## Versatilitate

- Potrivit atât pentru rețete dulci, cât și sărate
- Conține tehnologia Puraslim, ce încorporează mai puțină grăsime



Doză: 10%



Sac 15 kg

# Easy Soft'r Potato Bun



# Un moment dulce cu gust de ciocolată



## Gust:

- Echilibrat de cacao



## Textură

- Textură soft, cu extra prospețime



## Sustenabil

- Plant-based: permite eliminarea ouălor din rețetă
- Conține tehnologiile Soft'r Melting & Puraslim



Doză: 25%



Sac: 25 kg

# Easy Soft'r Cocoa Brioche





Rețete

# Brioche Concept



## BRIOCHE CU PEPITE DE CIOCOLATĂ

Un brioche împletit irezistibil, plant-based, cu textură fină și gust bogat, obținut din mixul Easy Soft'r Plant-based și bucăți de ciocolată Cacao-Trace.

REȚETĂ





# PLANT BASED BRAIDED BRIOCHE

## INGREDIENTE

Făină 650	1000
Apă	475
Zahăr	80
Miere	70
Drojdie	40
Cacao Trace Belcolade Grains Noir	150
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB	100
Easy Soft'r Plant-Based CL	100
Sapore Carmen	50
<b>TOTAL</b>	<b>2065</b>

## GLAZURARE

Sunset Glaze CL	Q.S
-----------------	-----

## METODĂ DE LUCRU

### Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid. La sfârșitul frământării se adaugă **Cacao Trace Belcolade Grains Noir** și se mixează la viteză mică încă 1-2 minute.

### Temperatură aluat

26°C

### Relaxare

5 minute la temperatură ambientală.

### Divizare

Divizați aluatul în bucăți de 60 g.

### Modelare

Pe lung până obțineți fitile de 30 cm lungime. Se împletesc în 6.

### Dospire finală

60-80 minute la 30°C, umiditate relativă 80%.

### Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu **Sunset Glaze CL**, diluție cu 15% apă.

### Coacere

210°C, cuptor pe vatră pentru 18-20 min.

### Timp de coacere

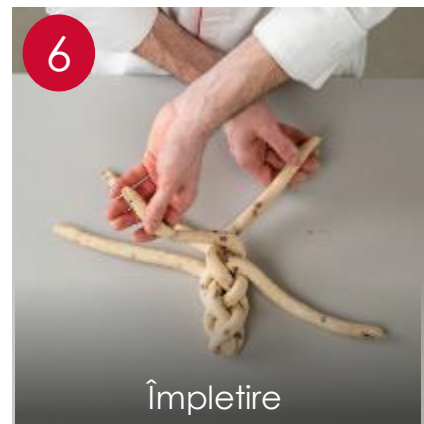
18-20 minute

### Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C, ambalați în pungă de plastic

# BRAIDED PLANT-BASED BRIOCHE

Pas cu pas





## PLANT-BASED BRIOCHE BURGER BUN

Un burger bun tip brioche, plant-based, surprinzător de savuros, realizat cu mixul Easy Soft'r Plant-based. Fără ou și fără unt, dar cu textură moale și gust bogat, perfect pentru burgeri premium.

◀ **TOPPING**

**REȚETĂ** ▶

# PLANT-BASED BUN

## INGREDIENTE

Făină 650	1000
Apă	500
Zahăr	80
Miere	70
Drojdie	40
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB	100
Easy Soft'r Plant-Based CL	100
<b>TOTAL</b>	<b>1890</b>

## GLAZURARE

Sunset Glaze CL	Q.S
-----------------	-----

## METODĂ DE LUCRU

### Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid.

### Temperatură aluat

26°C

### Relaxare

10 minute la temperatură ambientală

### Divizare și modelare

1800 g pe mașina de modelat (30 buc. de 60 g). Se modelează pe mașina de modelat chifle. Se pun la dospit pe tava de copt, se apasă fiecare bucată pentru aplatizare.

### Dospire finală

60-75 minute la 32°C umiditate relativă 80%.

### Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu Sunset Glaze CL, diluție cu 15% apă.

### Coacere

240°C, cuptor pe vatră

### Timpe de coacere

9-11 minute

### Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C, ambalați în pungă de plastic.

◀ TOPPING

# BRIOCHE BURGER JACKFRUIT

JACKFRUIT BBQ	g
Jackfruit	300
Sos Barbecue	100

Gătiți jackfruitul și amestecați-l cu sosul barbecue. Condimentați cu sare și piper dacă este nevoie.

SOS PIRI PIRI	g
Piri piri	5
Iaurt de soia	100

Amestecați iaurtul de soia cu condimentele piri piri, sare și piper.

SALATA COESLAW	g
Varză	100
Castreței	50
Ceapă	30
Oțet de cidru	10
Miere	20
Ulei de măsline	30

Tăiați toate legumele julienne și condimentați cu ulei de măsline, oțet de cidru, miere, sare și piper

## PREGĂTIRE

Tăiați brioche-ul și prăjiți fiecare jumătate câteva secunde pe plită.

Adăugați sosul piri piri, apoi grătarul cu jackfruit, urmat de salata coleslaw.





## PLANT-BASED BRIOCHE DOG

O experiență gourmet  
vegan completă – de la  
chiflă la filling și sos.

◀ TOPPING

REȚETĂ ▶

# HOT DOG BUN PB

## INGREDIENTE

Făină 650	1000
Apă	500
Zahăr	80
Drojdie	40
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB	100
Easy Soft'r Plant-Based CL	100
Sapore Carmen	50
<b>TOTAL</b>	<b>1870</b>

## GLAZURARE

Sunset Glaze CL	Q.S
-----------------	-----

## METODĂ DE LUCRU

### Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid.

### Temperatură aluat

26°C

### Relaxare

15 minute la temperatură ambientală.

### Divizare și modelare

1800 g pe mașina de modelat (30 buc. de 60 g). Se modelează pe lung și se pun la dospit pe o tava de baghetă.

### Dospire finală

60-75 minute la 32°C, umiditate relativă 80%.

### Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu Sunset Glaze CL, diluție cu 15% apă

### Coacere

250-240°C în cuptor pe vatră

### Țimp de coacere

8-10 minute

### Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C, ambalați în pungă de plastic.

◀ TOPPING

# PLANT BASED BRIOCHE DOG

KETCHUP SFECLĂ	g
Sfeclă coaptă	250
Roșii pasate	250
Ceapă albă	100
Lemongrass	20
Ghimbir	20
Concentrat de roșii	20
Zahăr	70
Oțet de vin roșu	70

Faceți un caramel cu zahăr, deglasați-l cu oțet de vin roșu. Tăiați ceapa în cubulețe. La fel și sfecla. Tăiați lemongrass-ul și ghimbirul în bucăți mici.

Adăugați ceapa tocată, cuburile de sfeclă, lemongrass, ghimbir, concentratul de roșii și passata la caramel. Gătiți până când lichidul este redus la jumătate. Condimentați cu sare și piper. Puneți totul într-un blender și amestecați până devine fin. Păstrați-l la frigider.

Praz	g
Praz	400
Ulei de măsline	50

Tăiați ie prazul foarte subțire și spală-l corespunzător. Încălzește uleiul într-o oală mare și adaugă prazul feliat. Condimentează cu sare și piper. Gătește până când este moale, dar încă verde.

MARMELADE DE CEAPĂ	g
Ceapă albă	500
Glazură de oțet balsamic	50

Tăiați ceapa foarte subțire. Gătiți ceapa într-o tigaie cu ulei la foc mediu până veți obține o culoare frumos maronie. Adăugați amestecul de glazură balsamică, condimentând cu sare și piper.

ALTE INGREDIENTE	g
Cârnați pe bază de plante Greenway (8 bucăți)	400
Semințe de muștar măcinate	100
Fulgi de sfeclă	20

## PREGĂTIRE

Tăiați brioches-dog-ul și puneți prazul înăuntru. Puneți pe grill cârnații pe bază de plante într-o tigaie fierbinte cu ulei și adăugați-l în chiflă. Adăugați apoi ceapa caramelizată, urmată de ketchup-ul cu muștar și sfeclă.



# Chifla cu cartofi (dulce)

## INGREDIENTE

Făină 650	1000
Apă	600
Zahăr	100
Drojdie	55
<b>Easy Soft'r Potato Bun</b>	<b>100</b>
<b>Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB</b>	<b>60</b>

## GLAZURARE

Sunset Glaze CL	Q.S
-----------------	-----

## METODĂ DE LUCRU

### Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid.

### Temperatură aluat

26°C

### Divizare și modelare

1800 g pe mașina de modelat (30 buc. de 60 g). Se modelează pe mașina de modelat chifle. Se pun la dospit pe tava de copt, se apasa fiecare bucată pentru aplatizare.

### Dospire finală

50 minute la 40°C, umiditate relativă 90%

### Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu **Sunset Glaze CL**, diluție cu 15% apă.

### Coacere

250-240°C, cuptor pe vatră

### Timp de coacere

8-10 minute

### Răcire după coacere

Așază direct pe grilajul de răcire.

### Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C, ambalați în pungă de plastic.



# Chiflă cu cartofi

## INGREDIENTE

Făină 650	1000
Apă	620
Drojdie	40
Zahăr	20
<b>Easy Soff'r Potato Bun</b>	<b>100</b>
<b>Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB</b>	<b>60</b>

## GLAZURARE

Sunset Glaze CL	Q.S.
-----------------	------

## g METODĂ DE LUCRU

### Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid.

### Temperatură aluat

26°C

### Divizare și modelare

1800 g pe mașina de modelat (30 buc. de 60 g) Se modelează pe mașina de modelat chifle. Se pun la dospit pe tava de copt, se apasă fiecare bucată pentru aplatizare.

### Dospire finală

50 minute la 40°C, umiditate relativă 90%

### Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu **Sunset Glaze CL**, diluție cu 15% apă.

### Coacere

250-240°C, cuptor pe vatră

### Timp de coacere

8-10 minute

### Răcire după coacere

Așază direct pe grilajul de răcire.

### Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C, ambalați în pungă de plastic.



# Pâine de sandwich - Potato Katsu Sando

## INGREDIENTE

	g
Făină 650	1000
Apă	600
Zahăr	100
Drojdie	55
<b>Easy Soff'r Potato Bun</b>	<b>100</b>
<b>Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB</b>	<b>60</b>

## GLAZURARE

<b>Sunset Glaze CL</b>	<b>Q.S.</b>
------------------------	-------------

## METODĂ DE LUCRU

### Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid.

### Temperatură aluat

26°C

### Divizare și pre-modelare

Bucăți de 300 g și modelare pe rotund. Odihnă pentru 5 min.

### Relaxare

5 minute la temperatură ambientală

### Modelare

Se aplatizează în formă dreptunghiulară, după care se rulează. Se pun 2 bucăți în formă de toast.

### Dospire finală

50 minute la 40°C, umiditate relativă 90%

### Decorare înainte de coacere

Se pune capacul și se pun în cuptor.

### Coacere

230°C, cuptor pe vatră

### Timp de coacere

23 minute

### Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C, ambalați în pungă de plastic.



# Baton dulce cu pepite de ciocolată

## INGREDIENTE

	g
Făină 480	1000
Apă	600
Zahăr	200
Drojdie	60
Easy Soft'r Cocoa Brioche	250
Cacao Trace Belcolade Grains	250
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB	100
TOTAL	

## GLAZURARE

	g
Sunset Glaze CL	Q.S.

## METODĂ DE LUCRU

### Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid. La sfârșitul malaxării se adaugă **Cacao Trace Belcolade Grains Grains Noir** și se mixează la viteză mică încă 1-2 minute.

### Temperatură aluat

26°C

### Relaxare

10 minute la temperatură ambiantă

### Divizare și modelare

1800 g pe mașina de modelat (30 buc. de 60 g) Se modelează pe lung și se pun la dospit pe o tavă de baghetă și se crestează.

### Dospire finală

60-75 minute la 30°C, umiditate relativă 80%

### Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu **Sunset Glaze CL**, diluție cu 15% apă.

### Coacere

230°C, cuptor pe vatră

### Timp de coacere

7-9 minute

### Răcire după coacere

Se așează direct pe grilajul de răcire.

### Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C, ambalați în pungă de plastic.



# Maritozzo

## INGREDIENTE

Făină 480	g	1000
Apă		600
Zahăr		200
Drojdie		60
Easy Soff'r Cocoa Brioche		250
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB		100
Sapore Carmen		100

## GLAZURARE

Sunset Glaze CL	g	Q.S.
-----------------	---	------

## FILLING

Ambiante	Q.S.
----------	------

## METODĂ DE LUCRU

### Frământare

10 minute lent. După 5 minute se adaugă jumătate din cantitatea de zahăr și cealaltă jumătate după 7 minute. Se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi încă 8 minute lent. La sfârșitul frământării se adaugă **Cacao Trace Belcolade Grains Noir** și se mixează la viteză mică încă 1-2 minute.

### Temperatură aluat

24°C

### Relaxare

10 minute la temperatură ambiantă

### Divizare și modelare

1800 g pe mașina de modelat (30 buc. de 60 g) Se modelează pe mașina de modelat chifle. Se pun la dospit pe tava de copt.

### Dospire finală

60-75 minute la 32°C, umiditate relativă 80%

### Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu **Sunset Glaze CL**, diluție cu 15% apă.

### Coacere

230-215°C, cuptor pe vatră for 7-9 min

### Timp de coacere

7-9 minute

Whip the **ambiante** cream and pipe in the maritozzo, dust some **Belcolade Cacao Powder**



Alte produse  
finite potrivite

Inspirație

# Produse finite din aluat brioche

Tropezienne



Fruity Brioche



Bressane – focaccia dulce



Cacao-Trace Brioche



Parisiene



Brioche împletit



Mini-Babka



Cinnamon Rolls



**CLASSIC  
NANTERRE**



# NANTERRE

## Pas cu pas



## MINI BABKA



## MINI BABKA

Babka este o specialitate dulce care a apărut în comunitățile evreiești din Europa de Est, preparată cu un aluat dulce dospit, cu umplutură de ciocolată și cu fitilele tăiate la suprafață.



## MINI TROPEZIENNE

Creată în Saint-Tropez, Tropezienne este realizată dintr-o chiflă brioche pudrată cu zahăr, tăiată în două și umplută cu frișcă.



## FLOWER BRIOCHE

Această brioche în formă de floare, umplută cu căpșuni, mango și fructul pasiunii aduce o notă colorată și gustoasă portofoliului de produse.

[RECIPE](#)



# HOT-CROSS BUN

Chiflă dulce, tradițional britanică, moale și aromată, îmbogățită cu fructe confiate și condimente, decorată cu o cruce distinctivă la suprafață.

